

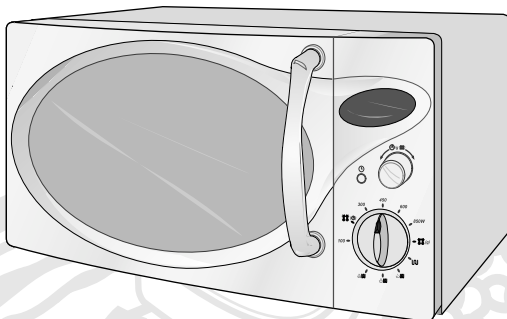
SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐK

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓJA ÉS FŐZÉSI TANÁCSADÓ

CE2727N / CE2727NT

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb. tevékenységre, nem háztartási célra használják.



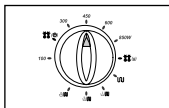
Gyors emlékeztető útmutató.....	2
Sütő.....	2
Kezelőegység	3
Tartozékok.....	3
Hogyan kell ezt a füzetet használni?	4
Biztonsági előírások	4
A mikrohullámú sütő elhelyezése	6
Az óra beállítása.....	6
Hogyan működik a mikrohullámú sütő?	7
A sütő működésének ellenőrzése.....	7
Tendő probléma esetén	8
Főzés / felmelegítés	8
Főzési teljesítmények táblázata	9
A főzés megszakítása	9
A főzési idő módosítása főzés közben	9
Felolvasztás manuálisan	10
Felolvasztás automatikusan.....	10
Az „Automatikus felolvasztás” beállításai	10
A „Pirítótányér” funkció használata(CE2727NT).....	11
A „pirítótányér” funkció beállításai (CE2727NT).....	12
Fűtőelem helyzetének beállítása.....	13
Tartozékok kiválasztása	13
Grillezés	14
A mikrohullám és a grillezés kombinálása.....	14
Használható edények	15
Főzési útmutató	16
A mikrohullámú sütő tisztítása	22
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása	23
Műszaki adatok	23



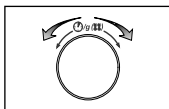
Gyors emlékeztető útmutató

H

Ha Ön meg akar főzni vagy fel akar melegíteni egy ételt...

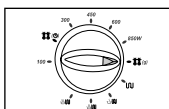


1. Rakja be az ételt a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki a teljesítményszintet a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY** gombbal.

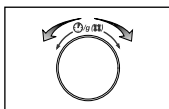


2. Állítsa be a főzési időt az **IDŐ/SÚLY** (🕒/🍖) gombbal. Következmény: A sütő kb. két másodperc múlva működni kezd.

Ha Ön fel akar olvasztani egy ételt...

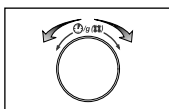


1. Állítsa a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY** gombot az **Automatikus Felolvasztás** (🍲) szimbólumra.



2. Állítsa be az **IDŐ/SÚLY** (🕒/🍖) gombbal a megfelelő súlyt. Következmény: A sütő kb. két másodperc múlva működni kezd.

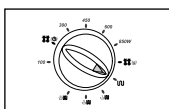
Ha Ön módosítani akar a főzési időt...



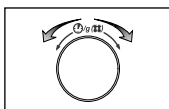
Hagyja benn az ételt a sütőben.

Állítsa be az **IDŐ/SÚLY** (🕒/🍖) gombbal a kívánt időt.

Ha Ön grillezni akar...

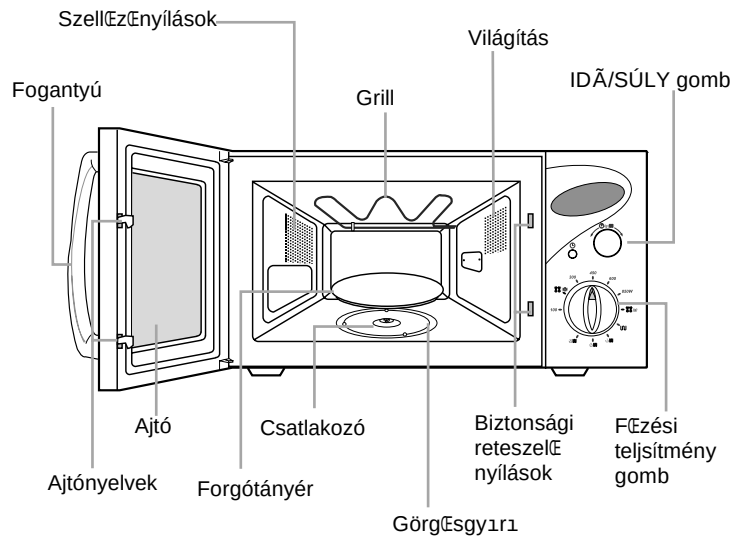


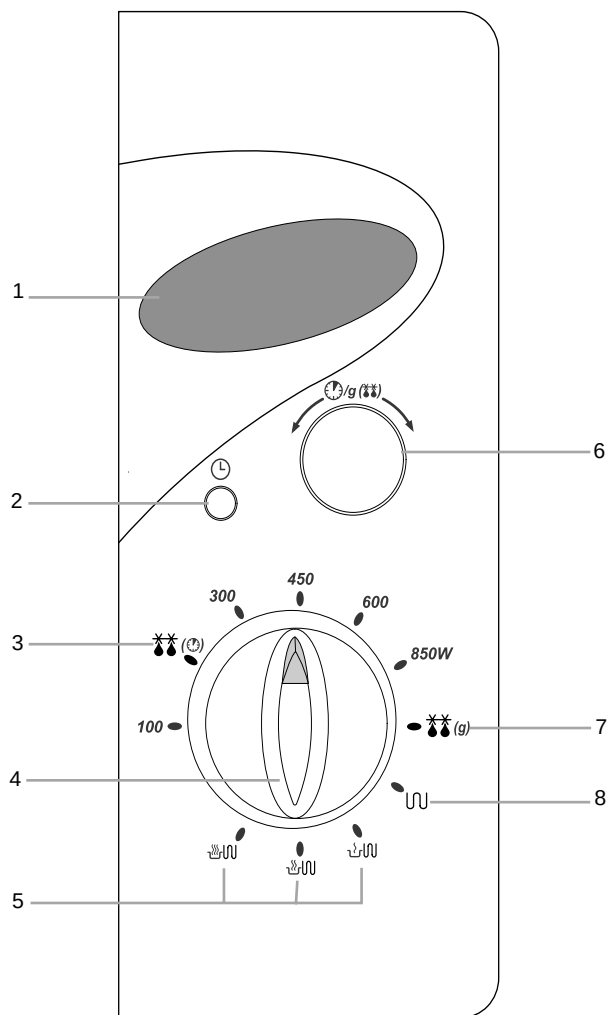
1. Állítsa a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY** gombot a grillezés (🔥) szimbólumra.



2. Állítsa be az **IDŐ/SÚLY** (🕒/🍖) gombbal a megfelelő időt. Következmény: A sütő kb. két másodperc múlva működni kezd.

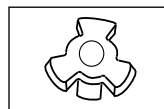
Sütő



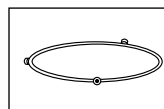


- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1. Kijelző | 5. Kombinált (mikrohullám + grill) |
| 2. Óra beállítása | 6. IDŐ/SÚLY gomb |
| 3. MANUÁLIS Felolvasztás | 7. Automata Felolvasztás |
| 4. FÁZÉSI TEJESÍTMÉNY gomb | 8. Grill |

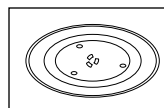
A mikrohullámú sütőnek, az ön által megvásárolt típustól függően, számos tartozéka van, melyek különböző módon használhatók.



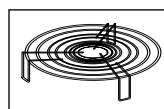
- 1. Csatlakozó**, a gyárban már helyezték a mikrohullámú sütő motorjának tengelyére.
Szerepe: A csatlakozó forgatja a forgótányért.



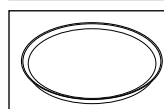
- 2. Görgősgyűrű**, a sütő közepére kell helyezni.
Szerepe: A görgősgyűrű tartja a forgótányért.



- 3. Forgótányér**, a görgősgyűrűre kell ráakni úgy, hogy a közepe a csatlakozón legyen.
Szerepe: A forgótányér szolgál főzési felületként; tisztításhoz könnyen kivehető.



- 4. Fémállvány**, a forgótányérre kell ráakni.
Szerepe: A fémállvány grillezéshez és kombinált főzéshez használható.



- 5. Pirítótányér (csak a CE2727NT típusnál)**, lásd a 11. oldalt.
Szerepe: A pirítótányér arra szolgál, hogy az étel jobban megpiruljon a mikrohullámú vagy a kombinált üzemmódban. A pirítótányérral a sült tészta vagy a pizza teteje is ropogóssá válik.



TILOS működtetni a mikrohullámú sütőt a görgősgyűrű és a forgótányér nélkül!

Hogyan kell ezt a füzetet használni?

A mikrohullámú sütő Használati utasítása sok hasznos információt tartalmaz a mikrohullámú sütőről:

- Biztonsági óvintézkedéseket
- A megfelelő tartozékokat és edényzetet
- Hasznos főzési tanácsokat.

A fedőlap belsején egy Gyors emlékeztető útmutató található, mely négy alapelemet ismertet:

- Egy étel megfőzését
- Egy étel felolvasztását
- Egy étel grillezését
- A főzési idő meghosszabbítását.

E Használati utasítás elején található a sütő és a sütő kezelőegységének ábrája, ezek segítségével ön könnyebben megtalálhatja az egyes tartozékokat és kezelőgombokat.

A sütő beállítását lépésről-lépésre ismertető magyarázatoknál az alábbi szimbólumok szerepelnek:



Figyelmeztetés



Megjegyzés



Vigyázat!



Elforgatni

A MIKROHULLÁMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

Az alábbi figyelmeztetések be nem tartása esetén sérülést okozhat a mikrohullám!

- Sose próbálja a sütőt nyitott ajtóval működtetni, vagy ne próbálja kiiktatni az ajtó biztonsági reteszelését, és ne dugjon semmit az ajtó reteszelő nyílásaiba!
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő ajtaja és előlapja közé, és ne hagyja, hogy ételmaradványok vagy tisztítószermaradványok gyűljenek össze az ajtó tömítései felületein! Ügyeljen, hogy az ajtó és az ajtó tömítései felületei mindig tiszták legyenek, ezért törölje le ezeket használat után egy nedves ronggyal, azután törölje szárazra!
- Ne használja a sütőt, ha megsérült, hanem először feltétlenül javíttassa meg egy a gyártó által betanított szerelővel!
Nagyon fontos, hogy a sütő ajtaja jól csukódjék, és hogy ne legyen sérült:
(1) az ajtó, az ajtó tömítése és a tömítései felület
(2) az ajtó forgópántja (ne legyen eltörve vagy meglazulva)
(3) a villamos csatlakozókábel!
- A sütőt kizárólag csak a mikrohullámú készülékek szervizelésére kiképzett, a gyártó által betanított szerelőnek szabad javítania!

Biztonsági elírások

Fontos biztonsági figyelmeztetések.

Kérjük, olvassa el figyelmesen ezt a füzetet és írassa meg, hogy később is megnézhesse.

Mielőtt éltet vagy folyadékot melegít a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze az alábbi biztonsági elírások betartását!

1. **NE HASZNÁLJON** fémedényt a mikrohullámú sütőben:

- fémdobozokat
- arany vagy ezüst csikkal díszített porcelánt
- fémnyársat, villát, stb.!

Ok: Ilyenkor villamos ív vagy szikrázás jön létre a sütőben, mely tönkretelheti azt.

2. **NE MELEGÍTSEN:**

- hermetikusan lezárt palackokat, befedett üvegeket, edényeket
Például: zárt bibeiteles üvegeket
- zárt héjú ételeket

Például: tojást, héjában lévőogyorót, paradicsomot!

Ok: A keletkező belső nyomás fölrobbanthatja ezeket.

Tanács: Vegye le a fedelet, illetve szurkálja át egy villával a héjat!

3. **NE MŰKÖDTESSE** üresen a mikrohullámú sütőt!

Ok: Tönkremehetnek a sütő falai.

Tanács: Hagyjon mindig egy pohár vizet a sütőben! A víz elnyeli a mikrohullámokat, ha véletlenül üresen kapcsolja be a sütőt.

4. **NE TAKARJA LE** az oldalsó vagy a hátsó szellőzőnyílásokat konyharuhával vagy papírral!

Ok: A rongy vagy a papír meggyulladhat a sütőből kilépő forró levegővel.

5. **MINDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az edényt a sütőből!

Ok: Egyes edények elnyelik a mikrohullámokat, ezenkívül az étel is mindig fölmelegíti az edényt. Ezért az edény forró lehet!

6. **NE ÉRINTSE** meg a fűtőelemet vagy a sütő falait!

Ok: A sütő falai forrók lehetnek, a sütés befejezése után is! Ne engedje, hogy gyúlékony anyagok érintkezzenek a sütő belsejével, amíg a sütő ki nem hűl!

7. **Hogy ne keletkezzék tűz a sütőben:**

- ne tároljon gyúlékony anyagokat benne,
- vegye le a drótzárat a papírzacsokról vagy a műanyagzacskókról,
- ne használja a sütőt újságpapír szárítására,
- ha füstöt vesz észre, tartsa csukva az ajtót és kapcsolja ki a sütőt vagy szakítsa meg a sütő áramellátását!

8. Legyen nagyon óvatos, ha folyadékot vagy bébiételt meleg t:
- MINDIG hagyjon legalább 20 mp-nyi pihentetési időt a sütő kikapcsolása után, hogy kiegyenl t dhess k a hőmérséklet!
 - Keverje meg melegítés közben, és MINDIG keverje meg a melegítés után!
 - Legyen óvatos, amikor megfogja az edényt a melegítés után. Meg getheti magát, ha az edény t l forró!
 - A folyadékok késleltetve, hirtelen felforrhatnak.
 - A késleltetett forrás és az ezzel járó esetleges leforrázás meg l z se végett rakjon egy műanyag kanalat vagy egy üvegrudat az italba, és keverje meg a melegítés előtt, közben és után!
- Ok: Melegítéskor a folyadék késleltetve, hirtelen forr fel, mégpedig gyakran éppen akkor, amikor kiveszik a s t b l. Leforr zhatja magát!
- Ha leforr zn  magát, kövesse az alábbi ELSŐSEGÉLYNYÚJTÁSI UTASÍTÁST:
 - * M rtsa a kezét hideg vízbe legalább 10 percig!
 - * K t zze be tiszta, száraz kötszerrel.
 - * Ne tegyen a sebre semmilyen krémet, olajat vagy oldatot!
 - **SOSE** töltse meg színültig az edényt folyadékkal, és olyan edényt használjon, mely f l l szélesebb, mint alul, nehogy kifuthasson a folyadék! A sz knyak  palackok felrobbanhatnak, ha t lhev lnek!
 - Ellenőrizze **MINDIG** a bébiétel vagy a tej hőmérsékletét, mielőtt a babának adja!
 - **SOSE** melegítse a bébiétel lezárva, mert f lrobbanhat az üveg, ha túlmelegszik!
9. Ügyeljen a hálózati csatlakoz k b lre:
- Ne m rtsa a kábelt vagy a hálózati csatlakozódugaszt vízbe, és tartsa távol a hőforrásoktól!
 - Ne használja a s t t sérült csatlakoz k b lrel vagy a hálózati csatlakoz dugasszal!
10. Álljon k rny t snyira az s t t l, amikor kinyitja az ajtót!
- Ok: A kiáramló forró levegő vagy g z leforr zhatja  nt!
11. Tartsa tisztán a mikrohullámú s t t belsejét!
- Minden egyes használat után tisztítsa ki a sütőteret konyhai mosog t szerrel. Az esetleges sérülések elkerülése miatt várja meg amig a sütő teljesen kih l.
- Ok: A sütő falaira vagy aljára r s lt élelmiszer darabok vagy zs rfoltok károsíthatják a festékréteget, és csökkenthetik a sütő hatásfokát.
12. „Kattan ” hang hallható a s t t működése közben, különösen felolvasztás közben.
- Ok: A vezérlés módosította a sütő teljesítményét, ennek hangja hallható. Ez normális.

13. Ha a mikrohullámú s t t üresen, terhelés nélkül használják, a s t t automatikusan kikapcsol a biztonság érdekében. Kb. 30 perc múlva a s t t újra használható.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁS!

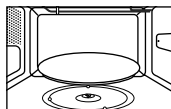
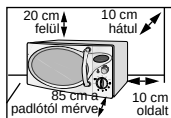
Ha műanyag, papír vagy egyéb éghető csomagolású ételt meleg t vagy f z, nézzen be id n knt a s t t be!

FIGYELEM!

Ne engedje, hogy kisgyerekek használják vagy játsszanak a mikrohullámú s t t vel! Ne hagyjon kisgyerekeket fel g elet nélkül a működő mikrohullámú s t t  közelében! Ne tároljon, vagy dugjon el gyerekeket  rdekl  tárgyakat közvetlenül a s t t  fölött!

A mikrohullámú sütő elhelyezése

Helyezze el a sütőt egy sík, vízszintes és stabil felületen.



1. A mikrohullámú sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütő megfelelően tudjon szellőzni, ezért hagyjon a sütő mögött legalább 10 cm szabad távolságot, a sütő oldalainál és a sütő fölött legalább 20 cm-t, és a sütő legalább 85 cm-re legyen a padlótól.
2. Szedje ki az összes csomagolóanyagot a sütőből. Rakja be a sütőbe a görgősgyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér szabadon elforog-e.
3. Helyezze el úgy a mikrohullámú sütőt, hogy jól hozzáférhető legyen a hálózati csatlakozódugasz.

- * **Ne fedje le** a sütő szellőzőnyílásait, mert a sütő túlhevülhet és automatikusan kikapcsolhatja magát. Ilyenkor nem működik, amíg megfelelően le nem hűl.
- * Az Ön személyi biztonsága érdekében csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugaszt egy 230 V-os, 50 Hz-es, földelt csatlakozóaljzathoz. Ha megsérül a sütő hálózati kábele, ki kell azt azonnal cseréltetni a szakkereskedővel vagy a szervizzel, vagy egy szakképzett villanyszerelővel.
- * **Ne állítsa fel** a mikrohullámú sütőt forró vagy párás környezetben, például egy hagyományos kályha vagy egy radiátor közelében. A sütő áramfelvételére tekintettel kell lenni, és az esetleges hosszabbítókábelnek ugyanolyan amperszámúnak kell lennie, mint a sütő csatlakozókábele. Törölje ki nedves ronggyal a sütő belsejét és törölje le az ajtó tömítéseit, mielőtt először használja a sütőt.

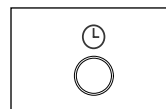
Az óra beállítása

A mikrohullámú sütőbe egy óra van beépítve. Ez az óra 24 órás vagy 12 órás üzemmódban használható. Be kell állítani az órát:

- **A mikrohullámú sütő üzembe helyezésekor.**
- **Minden hálózatkimaradás után.**



Ne felejtse el átállítani az órát a nyári időszámításra, illetve a téli időszámításra való áttérésnél.

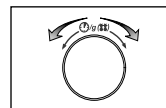


1. Milyen kijelzést akar?

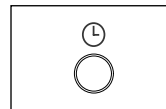
24 órát
12 órát

Nyomja meg a gombot...

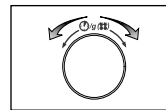
egyszer
kétszer



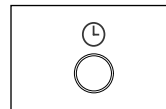
2. Állítsa be az **IDŐ/SÚLY** () gomb elforgatásával az órák számát.



3. Nyomja meg a gombot.



4. Állítsa be az **IDŐ/SÚLY** () gomb elforgatásával a percek.



5. Nyomja meg a gombot.

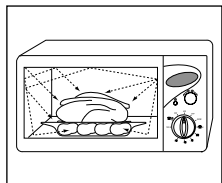
Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

A mikrohullám egy nagyfrekvenciás elektromágneses hullám; az általa szállított energia segítségével az étel megfőzhető vagy felmelegíthető anélkül, hogy megváltoznék a színe vagy az alakja.

A mikrohullámot ön a következőkre használhatja:

- Felolvasztásra (Automatikus, Manuális)
- Melegítésre
- Főzésre

A főzés elve



1. A magnetron által létrehozott mikrohullám egyenletesen éri az ételt, mert az étel forog a forgótányéron. Ezért az étel egyenletesen fő meg.
2. A mikrohullámot az étel felső kb. 2,5 cm-es rétege nyeli el. Onnan a hő átadással terjed az étel belseje felé.
3. A főzési idő a receptekben leírtaktól és az étel alábbi tulajdonságaitól függ:
 - Mennyiségtől és sűrűségtől
 - Víztartalmától
 - Kiindulási hőmérsékletétől (ha van-e vagy nem).



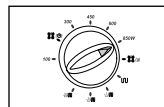
Mivel az étel közepe hőátadással fő meg, a főzés folytatódik azt követően is, hogy ön kiveszi az ételt a sütőből. Ezért be kell tartani az e füzetben és a receptekben elírt pihentetési időt, hogy:

- Egyenletesen megfőjön az étel közepe is
- Mindenütt egyenletes hőmérsékletű legyen az étel.

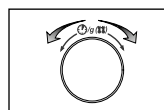
A sütő működésének ellenőrzése

Az alábbi egyszerű eljárással ön bármikor ellenőrizheti, hogy a mikrohullámú sütő jól működik-e.

Nyissa ki az ajtót az ajtó jobb oldalán lévő fogantyú meghúzásával. Rakjon be egy pohár vizet a forgótányérra. Csukja be az ajtót.



1. Állítsa be a maximumra a teljesítményt a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY** gombbal.



2. Állítsa be az időt 4–5 percre az **IDŐ/SÚLY** gombbal.

Következmény: A sütő világítása kigyullad és a forgótányér forogni kezd.

- 1) Elkezdődik a sütés, melynek végén a sütő négyet sípol.
- 2) A memóriajelzés 3-szor sípol (percenként egyet).
- 3) Újra megjelenik a pontos idő.



A sütő legyen egy megfelelő hálózati csatlakozó aljzathoz csatlakoztatva! A forgótányér legyen a helyén a sütőben. Ha a maximálisról eltérő teljesítményt állít be, a víz később kezd el forogni!

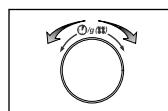
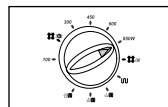
Teendő probléma esetén

Probléma esetén próbálkozzék az itt feltüntetett megoldásokkal.

- ◆ Normális jelenségek.
 - Kondenzáció a sütőben
 - Légáram az ajtó körül
 - Fénykiszáramlás az ajtó körül
 - Gőz lép ki az ajtónál és a szellőzőnyílásokból
- ◆ A sütő nem kezd el működni az **IDŐ/SÚLY** (🕒/⚖️) gomb elforgatásakor.
 - Csukva van az ajtó?
- ◆ Az étel egyáltalán nem fő meg.
 - Jól állította be az **IDŐ/SÚLY** (🕒/⚖️) gombot?
 - Csukva van az ajtó?
 - Nem terhelte túl a villamos hálózatot és ezért nem olvadt ki a biztosíték vagy nem szakított meg a biztosító automata?
- ◆ Az étel vagy túlfő vagy nem fő meg eléggé
 - A főzési időt az étel fajtájának megfelelően állította be?
 - Megfelelő teljesítményt választott?
- ◆ Szikrázás van a sütőben
 - Nem használ fémcsíkkal ellátott edényt?
 - Nem hagyott egy villát vagy más fémtárgyat a sütőben?
 - Nincs alumíniumfólia túl közel a belső falakhoz?
- ◆ A sütő zavarja a tévé- és rádióvételt
 - Kismértékű zavarás normális, ha működik a sütő. A sütőt a tévétől, a rádiótól vagy az antennától távol kell elhelyezni!
 - Ha a zavarás a sütő mikroprocesszorára is hat, a kijelző elállítható. Ilyenkor húzza ki a csatlakozódugaszt, majd dugja vissza. Állítsa be újra az órát.
- ✉ Ha ön a fenti utasítások elolvasása után sem képes megoldani a problémát, akkor forduljon a legközelebbi Samsung szervizhez.

Főzés / felmelegítés

Az alábbi egyszerű leírás elmagyarázza, hogyan főzhet meg vagy melegíthet fel egy ételt.
Ellenőrizze MINDIG a sütő beállítását, mielőtt felügyelet nélkül hagyja a sütőt!
Először is rakja be az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.



1. Állítsa be a teljesítményt maximumra a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY** gombbal.
(A MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY: 850 W)
2. Állítsa be a melegítési időt az **IDŐ/SÚLY** (🕒/⚖️) gombbal.
Következmény: A sütő világítása kigyullad és a forgótányér forogni kezd.
 - 1) Elkezdődik a sütés, melynek végén a sütő négyet sípol.
 - 2) A memóriajelzés 3-szor sípol (percenként egyet).
 - 3) Újra megjelenik a pontos idő.



Tilos üresen működtetni a mikrohullámú sütőt.



Ön főzés közben is módosíthatja a főzési teljesítményt a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY** gomb elforgatásával.

Fűzési teljesítmények táblázata

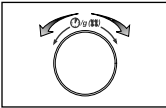
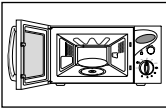
Ön az alábbi fűzési teljesítmények közül választhat:

Fűzési teljesítmények táblázata	Teljesítmény	
	MIKROHULLÁM	GRILL
NAGY	850 W	
KÖZÉPNAGY	600 W	
KÖZEPES	450 W	
KÖZÉPKICSI	300 W	
MANUÁLIS FELOLVASZTÁS(🔥🔥🔥🔥🔥)	180 W	
AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS(🔥🔥🔥🔥🔥)	180 W	
KICSI/MELEGENTARTÁS	100 W	
GRILL	-	1100 W
KOMBINÁLT I.	300 W (🔥🔥🔥🔥🔥)	1100 W
KOMBINÁLT II.	450 W (🔥🔥🔥🔥🔥)	1100 W
KOMBINÁLT III.	600 W (🔥🔥🔥🔥🔥)	1100 W

-  Nagyobb teljesítményhez rövidebb fűzési idő tartozik.
-  Kisebb teljesítményhez hosszabb fűzési idő tartozik.

A fűzés megszakítása

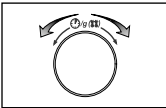
Ön bármikor megszakíthatja a fűzést, hogy ellenőrizze az ételt.



1. A fűzés ideiglenes megszakításához.
Nyissa ki az ajtót.
Következmény: Leáll a fűzés. A fűzés folytatásához csukja be az ajtót.
2. A végleges megszakításhoz;
Forgassa balra az **IDÁ/SÚLY** (🔥🔥🔥🔥🔥) gombot.
„0” jelenik meg.



A fűzési idő módosítása fűzés közben

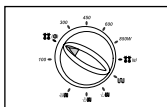


Módosítsa a hátralévő fűzési időt az **IDÁ/SÚLY** (🔥🔥🔥🔥🔥) gomb elforgatásával.
Ha növelni akarja a fűzési időt, forgassa a gombot balra, ha csökkenteni, jobbra.

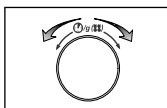
Felolvasztás manuálisan

A Felolvasztás funkcióval húst, baromfit vagy halat lehet felolvasztani.

Helyezze be a mélyhűtött ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



1. Állítsa a **FĀZÉSI TELJESÍTMÉNY** gombot a **Manuális Felolvasztás** (☼☼☼) szimbólumra.



2. Állítsa be az **IDŐ/SÚLY** (☼☼☼) gombbal a megfelelő időt. Következmény: A sütő világítása kigyullad és a forgótányér forogni kezd.

- 1) Elkezdődik a sütés, melynek végén a sütő négyet sípol.
- 2) A memóriajelzés 3-szor sípol (percenként egyet).
- 3) Újra megjelenik a pontos idő.

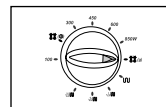
☒ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon.

☒ Válassza a Felolvasztás funkciót és állítson be 180 W teljesítményt, ha kézi beállítással (automatika nélkül) akar felolvasztani. A kézi beállítású felolvasztásra és a felolvasztási időre vonatkozó részleteket a 19. oldal ismerteti.

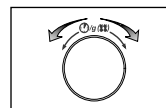
Felolvasztás automatikusan

Az Automatikus felolvasztás funkcióval húst, baromfit vagy halat lehet felolvasztani.

Helyezze be a mélyhűtött ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



1. Állítsa a **FĀZÉSI TELJESÍTMÉNY** gombot az **Automatikus felolvasztás** (☼☼☼) szimbólumra.



2. Állítsa be az **IDŐ/SÚLY** (☼☼☼) gombbal a megfelelő súlyt.

Következmény: A sütő világítása kigyullad és a forgótányér forogni kezd.

- 1) Elkezdődik a sütés, melynek végén a sütő négyet sípol.
- 2) A memóriajelzés 3-szor sípol (percenként egyet).
- 3) Újra megjelenik a pontos idő.

☒ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon.

Az „Automatikus felolvasztás” beállításai

A felolvasztás előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

Rakja a mélyhűtött ételt a forgótányérra.

Fordítsa meg az ételt, amikor sípol a sütő.

Tartsa be a javasolt pihentetési időt.

Étel	Adag	Pihentetési idő (perc)	Tanács
Hús	200-1500g	20-60 perc	Takarja le a széleit alumínium fóliával.
Baromfi	200-1500g	20-60 perc	Fordítsa meg az ételt a sípszónál.
Hal	200-1500g	20-50 perc	

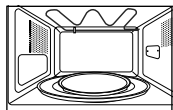
A „Pirítótányér” funkció használata(CE2727NT)

A Samsung mikrohullámú sütőhöz egy pirítótányér tartozik kiegészítő tartozékként.

A pirítótányérral a grillezéskor az étel nemcsak fölülre, hanem alulról is barnává és ropogóssá válik a pirítótányér magas hőmérsékletének köszönhetően.

A következő oldal a pirítótányérral elkészíthető néhány ételt ismerteti.

A pirítótányér használható szalonnához, tojáshoz, kolbászhoz, stb-hez is.



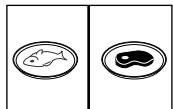
1. Helyezze rá a pirítótányért közvetlenül a forgótányérra és melegítse el a legnagyobb mikrohullám-grillezés-kombinációval (600W + grill (☀️)), követve a táblázatban megadott időket és utasításokat.

☞ Használjon edényfogó kesztyűt, mert a pirítótányér nagyon felforrósodik!

2. Kenje be a tányért olajjal, ha például szalonnát vagy tojást süt, hogy az étel szépen megbarnuljon.

* A pirítótányérnak teflon bevonata van, ami nem karcolásálló. Ne használjon éles tárgyakat, például kést a pirítótányéron való vágáshoz.

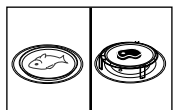
* Használjon műanyag kést a pirítótányéron való vágáshoz, vagy vegye le az ételt a pirítótányérról, mielőtt elvágja.



3. Rakja rá az ételt a pirítótányérra.

☞ Ne rakjon a pirítótányérra olyan edényt, amely nem hőálló, például műanyag edényt.

☞ Tilos a pirítótányért berakni a sütőbe a forgótányér nélkül.



4. Állítsa rá a pirítótányért a mikrohullámú sütőben lévő fémállványra (vagy a forgótányérra).

5. Állítsa be a megfelelő sütési időt és teljesítményt. Lásd a táblázatot a következő oldalon.

A pirítótányér szalonnához, tojáshoz, kolbászhoz stb-hez is használható.

☒ A pirítótányér tisztítása

A pirítótányért meleg vízzel és mosogatószerrel kell tisztítani és tiszta vízzel kell leöblíteni.

☒ Tilos a mosogatáshoz fémcsutakat vagy súrolóport használni, mert megsérül a teflonréteg.

* Megjegyzés

A pirítótányér nem mosogatható el mosogatógépben.

A „pirítótányér” funkció beállításai (CE2727NT)

Azt ajánljuk, hogy a pirítótányért közvetlenül a forgótányéron melegítse el.

A pirítótányért a 600W+grill (☀️) funkcióval kell elmelegíteni. Célszerű betartani az alábbi táblázatban szereplő időket és utasításokat.

Étel	Adag	Teljesítmény	Elmelegítési idő	Főzési idő	Tanácsok
Szalonna	4 szelet (80g)	3 perc	600W+ grill (☀️)	3-3½ perc	Melegítse el a pirítótányért. Rakja egymás mellé a szeleteket a pirítótányérra. A pirítótányért rakja fel az állványra.
Sült paradicsom	200g (2db)	3 perc	450W+ grill (☀️)	4-4½ perc	Melegítse el a pirítótányért. Vágja félbe a paradicsomokat. Tegyen sajtot rájuk. Rendezze el őket körben a pirítótányéron. A pirítótányért rakja rá az állványra.
Burger (mélyhűtött)	2db (125g)	3 perc	600W+ grill (☀️)	6½-7 perc	Melegítse el a pirítótányért. Rendezze el körben a mélyhűtött burgereket a pirítótányéron. A pirítótányért rakja rá az állványra. Fordítsa meg 4-5 perc múlva.
Bagett (mélyhűtött)	200-250g (2db)	4 perc	450W+ grill (☀️)	7-8 perc	Melegítse el a pirítótányért. Ha egy bagett van, rakja középre, ha kettő, akkor a tányér két oldalára. Rakja rá a pirítótányért az állványra.

Pizza (mélyhűtött)	300-350g	4 perc	600W+ grill (☀️)	8-9 perc	Melegítse el a pirítótányért. Rakja rá a mélyhűtött pizzát a pirítótányérra. A pirítótányért rakja rá az állványra.
Sültkrumpli	250g 500g	3 perc	600W+ grill (☀️)	5-6 perc 8-9 perc	Melegítse el a pirítótányért. Vágja félbe a krumplikat. Rakja rá őket a pirítótányérra a vágott oldalukkal lefelé. Rendezze el őket körben. A tányért rakja rá az állványra.
Halrudacsok (mélyhűtött)	150g (5db) 300g (10db)	4 perc	600W+ grill (☀️)	6½-7 perc 9-9½ perc	Melegítse el a pirítótányért. Kenje meg a tányért egy evőkanál olajjal. Rendezze el a halrudacsokat körben a tányéron. Fordítsa meg 3½ perc (5 darabnál) vagy 5 perc (10 darabnál) múlva.
Csirkedarabok (mélyhűtött)	125g 250g	4 perc	600W+ grill (☀️)	4½-5 perc 7-7½ perc	Melegítse el a pirítótányért. Kenje meg a tányért egy evőkanál olajjal. Helyezze rá a csirkedarabokat a tányérra. Rakja a pirítótányért az állványra. Fordítsa meg 3 perc (125 g) vagy 5 perc (250 g) múlva.
Mini pizza (hűtött)	300-350g	4 perc	450W+ grill (☀️)	5½-6½ perc	Melegítse el a pirítótányért. Rendezze el a hűtött pizza-szeleteket körben a tányéron. A pirítótányért rakja rá az állványra.

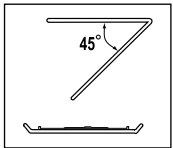
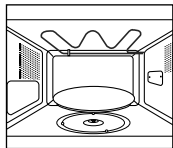
Fűtőelem helyzetének beállítása

A fűtőelem a grillezéshez szolgál. Két helyzetbe állítható be:

- Vízszintes helyzetbe a grillezéshez és a kombinált főzéshez (mikrohullám + grill).



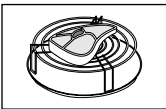
Csak akkor változtassa meg a fűtőelem helyzetét, ha már kihűlt és ne fejtse ki túl nagy erővel a függőleges helyzetbe való állításhoz!



A fűtőelem...	Teendő...
vízszintesbe állításához (grillezés vagy kombinált főzés)	◆ Húzza maga felé a fűtőelemet. ◆ Tolja fel, hogy párhuzamos legyen a sütő tetejével.
A sütőtér felső részének tisztításakor állítsa 45°-os szögbe a fűtőelemet.	

Tartozékok kiválasztása

Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon; ne használjon műanyag edényeket, papírdobozokat, papírtörölközőket, stb.



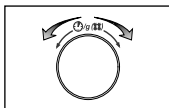
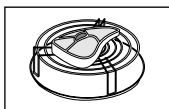
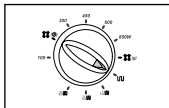
Ha kombinált főzési módot (mikrohullám + grill) választ, csak olyan edényeket használjon, melyek mikrohullámhoz és hagyományos sütőhöz is alkalmasak. A fémedények vagy a fémeszközök tönkreteszik a mikrohullámú sütőt.



A használható edényekre és eszközökre vonatkozó további részleteket a Használható edények című fejezet ismerteti a 15. oldalon.

Grillezés

A grillezéssel ön gyorsan megsütheti és megbarníthatja az ételt, mikrohullám használata nélkül. A grillezéshez egy grillező állványt mellékelünk a sütőhöz.



1. Melegítse elő a grilt a kívánt hőmérsékletre a **FŰZÉSI TELJESÍTMÉNY** gombnak a grillezés szimbólumra (☀) állításával és az **IDŐ/SÚLY** (⌚) gomb megfelelő beállításával.
2. Nyissa ki az ajtót. Tegye be az ételt az állványra, az állványt a forgótányérra. Csukja be az ajtót.
3. Állítsa be az **IDŐ/SÚLY** (⌚) gombbal a megfelelő időt.
Következmény: A sütő világítása kigyullad és a forgótányér forogni kezd.
 - 1) Elkezdődik a sütés, melynek végén a sütő négyet sípol.
 - 2) A memóriajelzés 3-szor sípol (percenként egyet).
 - 3) Újra megjelenik a pontos idő.

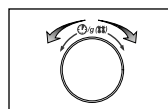
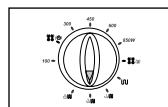
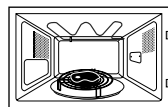
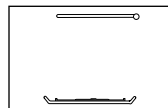
☒ Nem baj, ha a grillezés közben a sütő ki- majd bekapcsol. Ez a túlmelegedés megelőzését szolgálja.

☞ Használjon mindig edényfogó kesztyűt, amikor megfogja a sütőben lévő edényt, mert az nagyon forró lehet. Ellenőrizze, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen.

A mikrohullám és a grillezés kombinálása

Ön kombinálhatja a mikrohullámú főzést a grillezéssel, hogy az étel gyorsan megfőjön és egyúttal meg is barnuljon.

- ☞ Használjon MINDIG mikrohullámhoz és egyúttal hagyományos sütőhöz való edényt. Az üveg- és a kerámiaedények ideálisak e szempontból.
- ☞ Használjon MINDIG edényfogó kesztyűt, mert az edény nagyon felforrósodhat.



1. Győződjék meg arról, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben van; a további részleteket a 13. oldal ismerteti.
2. Nyissa ki az ajtót. Tegye be az ételt az állványra, az állványt a forgótányérra. Csukja be az ajtót.
3. Állítsa be a **FŰZÉSI TELJESÍTMÉNY** gombbal a kívánt teljesítményt (☀, ☀☀, ☀☀☀).
4. Állítsa be az **IDŐ/SÚLY** (⌚) gombbal a megfelelő időt.
Következmény: A sütő világítása kigyullad és a forgótányér forogni kezd.
 - 1) Elkezdődik a sütés, melynek végén a sütő négyet sípol.
 - 2) A memóriajelzés 3-szor sípol (percenként egyet).
 - 3) Újra megjelenik a pontos idő.

☒ A kombinált módban a mikrohullámú teljesítmény maximum 600W.

Használható edények

A mikrohullámú sütőben csak akkor fő meg az étel, ha a mikrohullámok át tudnak hatolni az ételt tartalmazó edény falán, tehát az edény nem veri vissza vagy nyeli el őket.

Ezért gondosan kell megválasztani az edényeket. Ha az edényen fel van tüntetve, hogy mikrohullámú sütőhöz használható, akkor az biztosan megfelel.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edényfajtákat, és közli, hogy azok miként használhatók a mikrohullámú sütőben.

Edény	Mikrohullám-állóság	Megjegyzés
Alumíniumfólia	✓ X	Kis mennyiségben használható a túlsülés elleni védelemhez. Szikrázás jöhet létre, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy ha túl sokat használnak belőle.
Pirítótányér	✓	Ne melegítse el 8 percnél tovább.
Porcelán- és cserépedény	✓	A porcelán, a cserép, a mázas porcelán általában használható, ha nincs fémcikkal díszítve.
Eldobható poliészter karton	✓	Egyes mélyhűtött ételeket ilyen edényekbe csomagolnak.
Gyorsétel csomagolások		
• Polisztrén csészék és dobozok	✓	Használható az étel melegítéséhez. Túlmelegítés esetén a polisztrén megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	X	Meggyulladhat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	X	Szikrázást okozhat.
Üvegáru		
• Jénai edény	✓	Használható, ha nincs fémcikkal díszítve.
• Finomüvegáru	✓	Használható étel vagy folyadékok melegítéséhez. A vékony üveg megrepedhet, eltörhet, ha túl gyorsan felmelegszik.
• Üvegkancsók	✓	Le kell venni a fedelet. Csak melegítéshez használhatók.

Fém			
• Edények	X		Szikrázást vagy tüzet okozhatnak.
• Mélyhűtőzacskót lezáró drót	X		Szikrázást vagy tüzet okoz.
Papír			
• Tálcák, csészék, szalvéták	✓		Rövid főzéshez és melegítéshez, valamint a felesleges nedvesség elnyeléséhez.
• Újrahasznosított papír	X		Szikrázást okozhat.
Műanyag			
• Dobozok	✓		Különösen, ha hőálló anyagból készültek. A többi műanyag deformálódhat vagy elszíneződhet magas hőmérsékleten. Ne használjon melamin műanyagot! A nedvesség visszatartásához használható. Ne érjen a fólia az ételhez! Legyen óvatos a fólia eltávolításakor, mert forró gőz léphet ki.
• Takaró fólia	✓		Csak ha forrás-állóak vagy mikrohullám-állóak. Ne záródjanak hermetikusan. Szükség esetén lyukassza ki őket egy villával!
• Mélyhűtő zacskók	✓ X		Használhatók a nedvesség visszatartására és a fröcskölés megelőzésére.
Viaszolt vagy zsírpapír	✓		

MIKROHULLÁM

A mikrohullám egy olyan energia, ami behatol az ételbe, és felmelegíti annak víz, zsír- és cukortartalmát.

A mikrohullám hatására az étel molekulái gyorsabban kezdenek mozogni.

A gyors mozgás sűrűlődni okoz és ennek hatására felmelegszik az étel.

FŐZÉS

A mikrohullámhoz használható edények:

Az edényeknek olyanoknak kell lenniük, hogy a mikrohullám teljesen áthaladhasson rajtuk. A mikrohullám visszaverődik a fémeken, például a rozsdamentes acélon, az alumíniumon és a rézen, de áthatol a kerámián, az üvegen, a porcelánon és a műanyagban, valamint a papíron és a fán.

Ezért a mikrohullámú sütőben sosem szabad fémedényt használni.

A mikrohullámhoz alkalmas ételek:

Sokféle étel alkalmas a mikrohullámú főzéshez, például friss vagy mélyhűtött zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, bab, hal, hús. Mártások, tejsodó, levesek, pudingok, lekvárok szintén elkészíthetők a mikrohullámú sütőben. Általában elmondható, hogy a mikrohullám ideálisan alkalmas minden olyan ételhez, amely elkészíthető lenne egy hagyományos főzőfelületen. Olaszható vele vaj vagy csokoládé is például (lásd a Különleges tippek című fejezetet).

Lefedés főzés közben

Az étel lefedése főzés közben nagyon fontos, mert az elpárolgott víz gőz formájában felszáll, és elcsúsztatja a főzési folyamatot. Az étel különböző módokon fedhető le: például egy kerámia-tányérral, egy műanyagfedéllel vagy egy mikrohullámú fóliával.

Pihentetési idő

A főzés után a pihentetési idő nagyon fontos, hogy egyenletes hőmérséklet alakuljon ki az ételben.

Főzési útmutató mélyhűtött zöldségekhez

Használjon egy fedővel ellátott pirex üvegedényt. Főzze a zöldsége lefedve a táblázatban megadott legrövidebb ideig. Utána kóstolja meg, és ha szükséges, főzze még tovább.

Keverje meg kétszer a főzés közben és egyszer a főzés után. A főzés után szózza meg, fűszerezze vagy tegyen hozzá vajat. A pihentetés közben fedje le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utastítások
Spenót	150g	600W	4½-5½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300g	600W	9-10	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utastítások
Borsó	300g	600W	7½-8½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300g	600W	8-9	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa, borsó, kukorica)	300g	600W	7½-8½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300g	600W	8-9	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató rizshez és főtt tésztahoz

Rizs: Használjon egy fedővel ellátott nagy pirex üvegedényt – a rizs dupla térfogatúra duzzad főzés közben. Főzze lefedve. A főzési idő letelte után keverje meg a pihentetés előtt és szózza meg vagy fűszerezze és tegyen hozzá vajat. Megjegyzés: Elfordulhat, hogy a rizs nem szívja föl az összes vizet a főzés végére.

Főtt tészta:

Használjon egy nagy pirex üvegedényt. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipet sót és keverje meg jól. Főzze lefedés nélkül. Keverje meg néha a főzés közben és a főzés után. Pihentetés közben fedje le és azután öntse le róla a vizet.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utastítások
Fehér rizs (előfőzött)	250g	850W	16-17	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250g	850W	21-22	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250g	850W	17-18	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabona (rizs + gabona)	250g	850W	18-19	5	Öntsön hozzá 400 ml hideg vizet.
Főtt tészta	250g	850W	11-12	5	Öntsön hozzá 1000 ml forró vizet.

Főzési útmutató friss zöldséghez

Használjon egy fedővel ellátott pirex üvegedényt. Öntsön hozzá 30-45 ml hideg vizet (2-3 evőkanálnyit) minden 250 g-hoz, hacsak ettől eltérő vízmennyiséget nem ír elő a táblázat. Főzze lefedve a táblázatban megadott legkisebb ideig. Kóstolja meg, és ha szükséges, főzze tovább. Keverje meg egyszer a főzés közben és egyszer a főzés után. A főzés után sózza meg, ízesítse vagy adjon hozzá vajat. Fedje le a 3 perc pihentetés alatt.

Tanács: A friss zöldséget vágja egyenletes kockákra. Minél apróbbra vágja őket, annál gyorsabban főnek meg.

Az összes friss zöldséget a maximális mikrohullámú teljesítménnyel (850W) kell főzni.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentési idő (perc)	Utasítások
Brokkoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Egyenlő méretű darabokat válogasson ki. A száruk mutasson középre.
Kelbimbó	250g	5½-6½	3	Öntsön hozzá 60–75 ml (5-6 evőkanálnyit) vizet.
Sárgarépa	250g	4½-5	3	Vágja fel egyenletes vastagságú szeletekre.
Karfiol	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Egyforma méretű darabokat válogasson ki. A nagy darabokat vágja ketté. A száruk középre mutassanak.
Tök	250g	3½-4	3	Vágja a tököt szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet vagy egy kiskanál vajat. Addig főzze, hogy éppen megpuhuljon.
Padlizsán	250g	3½-4	3	Vágja a padlizsánt kis szeletekre és fröcskölje be 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250g	4½-5	3	Vágja vékony szeletekre a póréhagymát.
Gomba	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Az apró gombát egészben, a nagyokat szeletelve készítse el. Ne adjon hozzá vizet. Fröcskölje be citromlével. Ízesítse sóval és borssal. Tálalás előtt öntse le a levet.
Hagyma	250g	5½-6	3	A hagymát vágja fel szeletekre vagy vágja ketté. Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) vizet.
Paprika	250g	4½-5	3	Vágja a paprikát vékony szeletekre.
Burgonya	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Mérje meg a megtisztított burgonya súlyát és vágja őket egyforma nagyságú negyedekre.
Fehérrépa	250g	5-5½	3	Vágja fel a fehérrépat apró kockákra.

FELMELEGÍTÉS

A mikrohullámú sütővel sokkal gyorsabban felmelegíthető egy étel, mint egy hagyományos főzőlapon. A teljesítményt és a melegítési időt az alábbi táblázat szerint célszerű beállítani. A táblázat elkészítésénél feltételeztük, hogy a folyadékok szobahőmérsékletűek (18–20°C), vagy hogy egy hűtőszekrényből vették éppen ki őket (5–7°C).

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen túl nagy darabokat, például egy kötözött sonkát – ezek túlsülnek és kiszáradnak a szélükön, mielőtt a közepük felforrósodik. Kis darabok melegítése sokkal célszerűbb.

Teljesítmény és keverés

Egyes ételek 850W teljesítménnyel melegíthetők, mások csak 600W, 450W vagy 300W-tal. A táblázatban megadott értékek csak iránymutatást jelentenek. A kényes, a nagy darab vagy a gyorsan felmelegedő ételeket ajánlatos kisebb teljesítménnyel melegíteni. Keverje meg vagy fordítsa meg az ételt a melegítés közben. Ha lehet, keverje meg tálalás előtt is. Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiételek melegítésénél. A hirtelen felforrás és az ezzel járó leforrázás veszélye miatt keverje meg őket a melegítés előtt, közben és után. Pihentetés közben hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Ajánlatos egy műanyag kanalat vagy egy üvegrudat berakni a melegítendő folyadékba. Ne melegítse túl (és ezáltal forralja) az ételt. Célszerű rövidebb melegítési időt választani, és szükség esetén meghosszabbítani.

Melegítési és pihentetési idő

Egy étel első ízben történő melegítésénél ajánlatos följegyezni a melegítési időt – a későbbi felhasználáshoz. Ügyeljen arra, hogy a felmelegített étel mindenütt tiszforró legyen. Hagyja az ételt állni egy rövid ideig a melegítés után – hogy egyenletessé váljék a hőmérséklet. Az ajánlott pihentetési idő 2-4 perc, hacsak nincs más megadva a táblázatban. Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiétel melegítésénél. Olvassa el a biztonsági előírásokról szóló fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Hagyjon mindig legalább 20 mp pihentetési időt a sütő kikapcsolásától számítva. Ha szükséges, keverje meg melegítés közben és MINDIG keverje meg melegítés után! A hirtelen felforrás és a leforrázás megelőzése érdekében rakjon be egy kanalat vagy egy üvegrudat a melegítendő folyadékba, és keverje meg a melegítés előtt, közben és után.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:

Rakja be a bébiételt egy mély kerámiatányérba. Fedje le egy műanyag fedélvel. Keverje meg jól a melegítés után. Pihentesse 2 vagy 3 percig a felszolgálás előtt. Keverje meg még egyszer és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet 30-40°C között.

BÉBITEJ:

Öntse be a tejet egy sterilizált üvegedénybe. Melegítse fedél nélkül. Sose melegítse fedélvel, mert túlhevülés esetén a palack felrobbanhat. Rázza össze jól a pihentetési idő előtt és még egyszer a felszolgálás előtt! Ellenőrizze mindig gondosan a bébitej vagy a bébiétel hőmérsékletét, mielőtt odaadja a babának. Az ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37°C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételt gondosan ellenőrizni kell tálalás előtt, nehogy megégesse a babát. Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmény és melegítési idő csak irányértéknek tekintendő.

Bébiétel és bébitej melegítése

Az alábbi teljesítmények és melegítési idők csak irányértéknek tekintendők.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Bébiétel (zöldség + hús)	190g	600W	30mp	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedél nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás előtt keverje meg jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Bébi zabkása (gabona + tej + gyümölcs)	190g	600W	20mp	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedél nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás előtt keverje meg jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Bébitej	100ml 200ml	300W	30-40mp 50mp - 1perc	2-3	Keverje meg vagy rázza fel jól és öntse be egy sterilizált üvegpalackba. Rakja a forgótányér közepére. Melegítse fedetlenül. Rázza fel jól és pihentesse legalább 2 percig. Felszolgálás előtt rázza fel jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.

Folyadékok és ételek melegítése

Az alábbi teljesítmények és melegítési idők csak irányértéknek tekintendők.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Italok (szobahőmérsékletű kávé, tej, tea, víz)	150 ml (1csésze) 250 ml (1bögre)	850W	1-1½ 1½-2	1-2	Öntse be egy porceláncsészébe és melegítse lefedés nélkül. Állítsa a csészét (150 ml) vagy a bögrét (250 ml) az üvegtányér közepére. Keverje meg alaposan a pihentetés előtt és után.
Leves (hígított)	250g	850W	2½-3	2-3	Öntse be egy mély kerámiatálba. Fedje le egy műanyag fedélvel. Keverje meg jól a melegítés után. Keverje meg még egyszer tálalás előtt.
Pörkölt (hígított)	350g	600W	5½-6½	2-3	Rakja a pörköltet egy kerámia mély-tányérba. Fedje le egy műanyag fedélvel. Keverje meg néha a melegítés közben és a pihentetés és a tálalás előtt.
Főtt tészta mártással (hígított)	350g	600W	4½-5½	3	Rakja rá a tésztát (pl. spagettit vagy galuskát) egy lapos tányérra. Fedje le mikrohullámálló fóliával. Keverje meg a tálalás előtt.
Töltött főtt tészta mártással (hígított)	350g	600W	5-6	3	Rakja be a töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) egy mélytányérba. Fedje le egy műanyag fedélvel. Keverje meg néha melegítés közben és a pihentetés és a tálalás előtt.
Egytálétel (hígított)	350g	600W	5½-6½	3	Rakjon egy 2-3 hígított összetevőből álló ételt egy kerámiatálra. Fedje le mikrohullámálló fóliával.

FELOLVASZTÁS

A mikrohullám kiválóan alkalmas mélyhűtött étel felolvasztására. A mikrohullám gyorsan és kíméletesen olvasztja fel a mélyhűtött ételt. Ez nagy előny váratlan vendégek érkezése esetén.

A mélyhűtött baromfit alaposan fel kell olvasztani a főzés előtt. Távolítsa el róla minden fémdarabot és vegye ki a csomagolásból, hogy a felolvasztáskor keletkező víz eltávozhassék.

Rakja be a mélyhűtött ételt egy tálba, fedje nélkül. A féldíznél fordítsa meg, öntse le az esetleges folyadékot és amint lehet vegye el az aprólékot. Ellenőrizze néha az ételt, hogy ne melegedjék fel. Ha a mélyhűtött étel vékonyabb és keskenyebb részei melegedni kezdenek, burkolja be őket egy kis darab alumíniumfóliába.

Ha a baromfi melegedni kezd a külső felületén, szakítsa meg a felolvasztást és tartson 20 perc szünetet, mielőtt folytatja. A felolvasztás befejezéséhez pihentesse a halat, a húst és a baromfit. A teljes felolvasztáshoz szükséges pihentetési idő a felolvasztott mennyiségtől függ. Részleteket az alábbi táblázat tartalmaz.

Tanács: A lapos étel gyorsabban felolvad, mint a vastag, és a kisebb mennyiséghez rövidebb idő kell mint a nagyhoz.

Az alábbi táblázat -18...-20°C hőmérsékletű mélyhűtött étel felolvasztásánál használható iránymutatásként.

Minden mélyhűtött ételt a felolvasztási teljesítménnyel (180W, ) kell felolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Hús	Fasírt 250g 500g	6-7 13-14	5-25	Rakja rá a húst egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket takarja be alumíniumfóliával. Fordítsa meg a féldíznél.
	Sertés szeletek 250g	7½-8½		
Baromfi	Csirke darabok 500g (2db)	14½-15½ 28-30	15-40	A csirke darabokat először a bős oldalukkal lefelé, az egész csirkét először a mellével lefelé rakja rá egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket, például a szárnyak végét fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a féldíznél.
	Egész csirke 900g			
Hal	Hal szeletek 200g (2db) 400g (4db)	6-7 12-13	5-15	A mélyhűtött halat rakja rá egy lapos tányér közepére. A vékonyabb részek a vastagabbak alatt legyenek. A vékony széleket fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a féldíznél.
Gyümölcs	Bogyósok 250g	6-7		
Kenyer	Zsömlé (kb. 50 g/db)	½-1	5-20	A zsömlét rendezze el körben vagy a kenyeret vízszintesen egy konyhapapíron a forgótányér közepén. Fordítsa meg a féldíznél.
	Pirítás/ szendvics	2-2½		
	Rozskenyér	4½-5		
		8-10		

Főzési útmutató (folytatás)

GRILLEZÉS

A grill fűtőeleme a sütőterben található, a mennyezet alatt. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó és forog a forgótányér. A forgótányér forgása által egyenletesen barnul meg az étel. A grillt 4 percig előmelegítve gyorsabban megbarnul az étel.

Grillezéshez alkalmas edények:

Az edénynek tűzállónak kell lennie és fémet is tartalmazhat. Ne használjon semmilyen műanyagot, mert megolvadhat.

Grillezhető ételek:

Karaj, kolbász, marhaszelet, hamburger, szalonnaszeletek, vékony haladagok, szendvicsek és melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

A grillezés előtt győződjön meg arról, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben, a mennyezet alatt van, és nem a hátsó falnál, függőleges helyzetben. Ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell rárakni, ha csak nincs más utasítás előírva.

MIKROHULLÁM + GRILLEZÉS

Ez a főzési mód a grilltől jövő hőszugárzást kombinálja a mikrohullámú főzés gyorsaságával. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó és forog a forgótányér. A forgótányér forgásának köszönhetően az étel egyenletesen barnul meg. Három kombinált üzemmód lehetséges ennél a modellnél: 600W+grill, 450W+grill és 300W+grill.

A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas edények:

Olyan edényt kell használni, amin átmegy a mikrohullám. Az edény legyen tűzálló. Fémedényt nem szabad használni. Ne használjon műanyag edényt sem, mert megolvadhat.

A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas ételek:

A kombinált üzemmóddal készíthetők el mindazon ételek, melyeket melegíteni és barnítani kell (pl. sült tészta), valamint azok az ételek, melyeket röviden kell melegíteni, hogy megbarnuljon a tetejük. Továbbá ez az üzemmód használható olyan vastag ételekhez is, melyeknél jó, ha barna és ropogós a tetejük (pl. csirkedarabok, megfordítva őket a féldínenél). A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

A kombinált üzemmód (mikrohullám + grillezés) használata esetén győződjön meg arról, hogy a fűtőelem a mennyezet alatt, vízszintes helyzetben legyen, és ne a hátsó falnál, függőleges helyzetben. Az ételt a magas állványra kell állítani, ha csak nincs más utasítás előírva. Egyébként pedig közvetlenül a forgótányérra kell rárakni. A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

Fordítsa meg az ételt, ha mindkét oldalának barnára kell sülnie!

Mélyhűtött étel grillezési útmutatója

Az alábbi táblázat teljesítményszintjei és grillezési idői irányértékként szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Zsömlék (kb. 50 g/db)	2 db 4 db	MH+grill	300W+grill 1-1½ 2-2½	Csak grill 1-2 1-2	Rendezze el körben a zsömléket az állványon. A zsömlék másik oldalát pirítsa meg ízlés szerint. Pihentesse 2-5 percig.
Bagett+feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba)	250-300g (2db)	450 W + grill	7-8	--	Rakja rá a mélyhűtött bagettet egy sütőpapíron átlósan az állványra. Grillezés után pihentesse 2-3 percig.
Csésben sült étel (zöldség vagy burgonya)	400g	450 W + grill	13-14	--	Rakja be a mélyhűtött csésbensültet egy kis, kerek pirex üvegtálba. A tálat rakja rá az állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.
Főtt tészta (canelloni, makaróni, lasagne)	400g	600 W + grill	14-15	--	Rakja be a mélyhűtött főtt tésztát egy kis, lapos, négyzetes pirex üvegtálba. A tálat rakja rá közvetlenül a forgótányérra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.
Csirkedarabok	250g	450 W + grill	5-5½	3-3½	Rakja rá a csirkedarabokat az állványra.
Chips	250g	450 W + grill	9-11	4-5	Terítse szét a chipset egyenletesen egy az állványon elhelyezett sütőpapíron.

Grillezési útmutató friss ételhez

Melegítse elő a grillsütőt a grillezés funkcióval 4 percig. Az alábbi táblázatban szerepel teljesítmények és grillezési idek útmutatóként szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Pirított kenyér	4 db (25 g/db)	Csak grill	3½-4½	3-4	Rakja rá a pirítandó szeleteket egymás mellé az állványra.
Zsömlék (már megsütöttek)	2-4 db	Csak grill	2-3	1-2	Először az aljukkal felfelé rakja rá őket közvetlenül a forgótányérra.
Sült paradicsom	200g (2db) 400g (4db)	300 W + grill	3½-4½ 6-7	--	Vágja félbe őket. Tegyen sajtot rájuk. Rendezze elő őket egy körben egy lapos pirex üvegtálon. Rakja rá az állványra.
Hawai pirítós (ananász, sonka, sajtszeletek)	2 db (300g)	450 W + grill	3½-4	--	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. Azután rakja rá a melegszendvicseket az állványra. Két melegszendvicset egymással szemben az állványra közvetlenül. Pihentesse 2-3 percig.
Sültkrumpli	250g 500g	600 W + grill	4½-5½ 8-9	--	Vágja félbe a krumplikat. Rendezze elő őket körben az állványon, a vágott oldalukkal a grill felé.
Csirkedarabok	450-500g (2 db)	300 W + grill	8-9	9-10	Kenje be olajjal és fűszerezze a csirkedarabokat. Rendezze elő őket körben, a csontok közepén legyenek. Ha csak egy csirkedarab van, azt ne rakja az állvány közepére. Pihentesse 2-3 percig.

Étel	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Birka-borda (közepes)	400g (4db)	Csak grill	11-13	8-9	Kenje be a birka-bordákat olajjal és fűszerezze. Rendezze elő őket körben az állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Sertésborda	250g (2db)	MH+ grill	(300W + grill) 7-8	(Csak grill) 6-7	Kenje be a sertésbordákat olajjal és fűszerezze. Rendezze elő őket körben az állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Sült alma	1 alma (kb. 200g) 2 alma (kb. 400g)	300 W + grill	4-4½ 6-7	--	Távolítsa elő a magházat és töltsen meg az almát szőlővel és lekvárral. A tetejére rakjon néhány szem mandulát. Az almákat rakja egy lapos pirex üvegtálcára. Az üveg-tálat rakja közvetlenül a forgótányérra.

Főzési útmutató (folytatás)

H

KÜLÖNLEGES TIPPEK

VAJ OLVASZTÁSA

Rakjon be 50 g vajat egy kis, mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedélvel. Melegítse 30-40 mp-ig 850 W-tal, míg meg nem olvad a vaj.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA

Rakjon 100 g csokoládét egy kis, mély üvegtálba. Melegítse 3-5 percig 450 W-tal, míg meg nem olvad a csokoládé. Keverje meg egyszer vagy kétszer olvasztás közben.

KIKRISTÁLYOSODOTT MÉZ FELOLVASZTÁSA

Rakjon 20 g kikristályosodott mézet egy kis, mély üvegtálba. Melegítse 20-30 mp-ig 300 W-tal, míg meg nem olvad a méz.

ZSELATIN MEGOLVASZTÁSA

Rakjon száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre hideg vízbe. A megszáritott zselatint azután rakja be egy kis pirex üvegtálba. Melegítse 1 percig 300 W-tal. Megolvasztás után keverje meg.

TORTAMÁZ KÉSZÍTÉSE (TORTÁHOZ)

Keverjen össze kb. 14 g instant tortamázat 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Főzze fedél nélkül egy pirex üvegtálban $3\frac{1}{2}$ - $4\frac{1}{2}$ percig 850 W-tal, míg átlátszóvá nem válik a tortamáz. Főzés közben keverje meg kétszer.

LEKVÁR FÁZÉSE

Rakjon 600 g lekvárt (pl. különböző bogyókat) egy megfelelő méretű pirex üvegtálba és fedje le. Adjon hozzá 300 g tartósítócukrot és keverje meg jól. Főzze lefedve 10-12 percig 850 W-tal. Főzés közben keverje meg többször. Azután töltsse be közvetlenül csavaros fedelű kis lekváros üvegekbe. Főlrakott fedélvel pihentesse 5 percig.

PUDING KÉSZÍTÉSE

Keverjen össze pudingport cukorral és tejjel (500 ml) a gyártó utasításai szerint és keverje el jól. Rakja be egy megfelelő méretű pirex üvegtálba és fedje le. Főzze lefedve $6\frac{1}{2}$ - $7\frac{1}{2}$ percig, 850 W-tal. Főzés közben többször keverje meg.

MANDULA PIRÍTÁSA

Terítsen szét 30 g hámozott mandulát egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron. Pirítsa $3\frac{1}{2}$ - $4\frac{1}{2}$ percig 600 W-tal. Eközben keverje meg többször. Pihentesse 2-3 percig a sütőben. Használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi!

A mikrohullámú sütő tisztítása

A mikrohullámú sütő alábbi részeit rendszeresen meg kell tisztítani, hogy ne alakuljanak ki zsír- és étellerakódások:

- **A belső és a külső felületeket**
- **Az ajtót és az ajtó tömítéseit**
- **A forgótányért és a görgőcsigányt**



Ügyeljen **MINDIG** arra, hogy az ajtó tömítései tiszták legyenek és az ajtó jól csukódjék!

1. Tisztítsa meg a sütő külsejét egy meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal. Azután törölje szárazra.
2. Távolítsa el a felfröcskölődéseket és a szennyeződések a belső felületekről vagy a görgőcsigányról egy szappanos ronggyal. Azután törölje őket szárazra.
3. A megkeményedett ételrészecskék megpuhításához és a kellemetlen szag megszüntetéséhez rakjon be egy pohár hígított citromlé a forgótányérra és melegítse 10 percig a maximális teljesítménnyel.
4. Mosogassa el a forgótányért, ha szükséges! A forgótányér mosogatógépben is mosogatható.

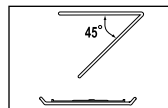


NE ÖNTSÖN vizet a szellőzőnyílásokba. NE használjon a tisztításhoz súrolószert vagy oldószereket. Ügyeljen az ajtó tömítések tisztántartására, hogy a szennyeződések:

- ne gyűlhessenek össze
- ne akadályozhassák az ajtó csukódását.



Tisztítsa meg a mikrohullámú sütő belsejét közvetlenül minden használat után mosogatószeres vízzel, de elte hagyja kihűlni a mikrohullámú sütőt, nehogy megégesse magát!



A sütőtér mennyezete kényelmesebben tisztítható, ha 45°-ban lehajlítja a fűtőelemet.

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

Az alábbiakra kell ügyelni a mikrohullámú sütő tárolásánál vagy használatánál.
Nem szabad a sütőt használni, ha megsérült az ajtó vagy az ajtó tömítése:

- **Eltörött a forgópánt,**
- **Megrongálódtak a tömítések,**
- **Deformálódott a sütő háza.**

A mikrohullámú sütőt csak szakképzett mikrohullámú-készülékszerelével szabad javíttatni!

- ☛ **NE** szerelje le a sütőt a külső házat! Ha elromlott a sütő, akkor:
 - Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt a fali konnektorból, és
 - keresse fel a legközelebbi szervizt.
- ✉ A sütőt száraz, pormentes helyen kell tárolni.
Ok: A por és a nedvesség káros hatással van a sütő alkatrészeire.
- ✉ E mikrohullámú sütő kommersz használatra készült.

Műszaki adatok

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. sz. együttes rendelet alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a Samsung gyártmányú, CE2727N / CE2727NT mikrohullámú sütő megfelel az alábbi műszaki jellemzőknek.

A Samsung folyamatosan törekszik a termékei tökéletesítésére. Ezért fenntartja magának a jogot a műszaki adatok vagy a használati utasítás előzetes értesítés nélkül történő módosítására.

Modell	CE2727N / CE2727NT
Hálózati feszültség	230V ~ 50 Hz
Felvett teljesítmény	
Mikrohullám	1300 W
Grill	1100 W
Kombinált üzemmód	2400 W
Leadott teljesítmény	100 W / 850 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Hűtés módja	Ventilátorral
Méretek (szélesség x magasság x mélység)	
Külső	489 x 275 x 415 mm
Belső	306 x 211 x 320 mm
Űrtartalom	20 liter
Tömeg	
Nettó	kb. 15 kg

